FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-MERCAPTON.FR
Révision : 1 du 12/11/2012

MERCAPTON

Elimination et Prévention des Goûts et Odeurs de H_2S

Intérêts œnologiques

- Limite les goûts de réduit, goûts de bock, odeurs putrides, résidus sulfhydriques de pesticides, goûts de bourbes
- Indispensable en cas d'utilisation de levure agglomérante pour la prise de mousse
- Précipitation aisée des sulfures de cuivre ce qui diminue le risque de solubilisation excessive de cuivre
- Permet la révélation aromatique

Composition et caractéristiques techniques

- Sulfate de cuivre : concentration en cuivre 10g/l
- Tanins ellagiques
- Conservateur : SO_2 à 2 g/l
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

MERCAPTON est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise sur :
  - Vins en Fermentation Alcoolique : 25 ml/hl
  - Vins en Fin de Fermentation Alcoolique : 10 à 20 ml/hl
  - Vins secs en Fins de Fermentation Alcoolique : 5 à 15 ml/hl
  - Vins troubles avant Filtration : 5 à 15 ml/hl
  - Vins Clairs : 3 à 10 ml/hl
  - Mise en bouteilles Méthode Traditionnelle : 10 ml/hl
- Dose limite légale : 25 ml/hl (voir **Règlement CE 606/2009**)
- La teneur maximale en cuivre dans le vin ne doit pas dépasser 1mg/l

Mode d'emploi

- Bien agiter avant utilisation
- Délayer dans 100 fois son volume de vin puis incorporez au volume

Précautions d'emploi

- Procéder à une analyse de la teneur en Cuivre avant tout ajout

Conditionnements et conservation

- Bidon de 1 et 5 litres
- Conserver dans un récipient hermétiquement clos, dans un endroit à l'abri de la lumière et exempt d'odeur

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr